



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ KREP

4 yemek kaşığı margarin
250 ml süt
1 su bardağı un
2 adet yumurta
Bir tutam şeker
Bir tutam tuz
4 adet Közlenmiş kırmızı biber
100 gr beyaz peynir
1 su bardağı dilimlenmiş zeytin

Elenmiş una tel çırpıcıyla karıştırarak sütü yavaş yavaş ekleyin. Yumurta, tuz ve şekerini koyun, pürüz kalmayınca kadar çırpın.
Tavaya çok az yağ koyun. Karışımdan tavaya bir kepçe dökün üstünde ıslaklık kalmadığı zaman çevirin.
Gerekirse tavaya yağ ekleyerek krepleri pişirin.
Ortalama 4 adet krep çıkıyor.
Kreplerin içine közlenmiş biberi serin peynir ve zeytin koyup rulo şeklinde sarın. İkişer parmak kalınlığında dilimleyin. dikey olarak servis yapınız.
